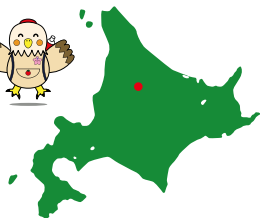




takasu magazine - ふるさとたかすから、みなさんへ

ふるさと通信

[令和元年夏号]



鷹栖の美味しさ
「ぎゅっ」と凝縮



たかすぎゅうカレー

牛

鹿

鷹栖牛

エゾ鹿肉

鷹栖米

鷹栖町待望のご当地グルメとして、平成29年4月にデビューした「たかすぎゅうカレー」。町を代表する地域資源である「鷹栖牛」「エゾ鹿肉」そして「鷹栖米」を組み合わせた逸品はまたたく間に好評を博し、デビューから半年で800食を販売しています。9月7日に町内で開催されるカレーサミットの開催を控え、「鷹栖牛鹿^{ぎゅうか}グルメ推進協議会」の会長で、大八食堂を経営する八尾谷学さんにお話を伺いました。

昭和30年創業で飲食店では町内随一の老舗である大八食堂。定番メニューのひとつでもあるカレーは、もともとは週末のみの取り扱いだったそうです。安くてボリューム満点のカレーはお客さんの評

判も上々で、毎日出すことになっておよそ25年。「うちの人気はラーメンと丼のセットメニューですが、いつもカレーだけを注文する常連さんもあります」と八尾谷さんは言います。

「ぎゅうカレー」誕生のきっかけは、町の特産品を販売する物産展などで「鷹栖牛」と「エゾ鹿肉」が個々に売られていたことを気にかけていた、町職員の遠藤吉則商工観光係長（当時）の発案から。「せっかくなので町内に牛肉とシカ肉があるので、これらをハンバーグにしてご当地グルメができないか」との案に、八尾谷さんら町内の飲食店経営者が立ち上がり、同協議会が設立されました。



牛肉とシカ肉の配合割合を変えながら、最もカレーに合う食味を探ること1年。試行錯誤の末に、牛肉とシカ肉を半々にシカの角切り肉を加えるレシピを生み出しました。協議会指定のハンバーグの配合としつとも、香辛料などは各店が創意工夫して味にも個性があるそうです。

また、大八食堂のぎゅうカレーのルーは、通常メニューと同じものを使用。「ルーもいろいろ試しましたが、いつも出しているルーが一番合いました。ぎゅうカレーのハンバーグはルーと一緒に味わってもらいたいと考え、通常より多めのルーでさらにボリュームが増しています」と話します。

半年間のお試し期間を含めると、販売開始から1年半近くが経過。これまでの状況を振り返り「シカのクセが無く、ボリュームがあり食べ応えがある点が好評です。町外からぎゅうカレー目当てのお客さんが増えたのと、地元の方々も『まず一回試してみたい』と召し上がってください、リピートしていただく方も



協会として「カレーアイランド」北海道スタンプラリーに参加して2年目。スタンプラリーの目当ては遠方からのお客様も増えているそう。「カレーのサミット」もスタンプラリーの対象となっている。

定義

たかすぎゅうカレーは、国民食のカレーと鷹栖牛肉とエゾ鹿肉のハンバーグを組み合わせ、地元食材にこだわった、北海道鷹栖町ならではのハンバーグカレー

ルール

第1条 正式名称は『たかすぎゅうカレー』とする

います」と手応えを感じているそうです。

カレーの土台ともいえるライス＝お米も町内産に限定しているのもぎゅうカレーの特長のひとつ。各店ではもともと町内の農業者から直接お米を仕入れており、大八食堂では(有)稲華屋のななつぼしを使用しています。さらに大八食堂独自の取り組みとして、トマトジュース「オオカミの桃」も添えられている、うれしい心配り。

さらに驚きなのは、ジャガイモやニンジン、付け合わせのインゲンハ八尾谷さんが自宅の畑で育てたもの。「自給自足」

とも言える極限まで鷹栖町産割合を高める挑戦にも「畑には手間のかからない作物だけを植えているし、無くなったら北海道産に切り替えているけど」と控えめに話してくれました。

新田ファームの「鷹栖牛」、山恵の「エゾ鹿肉」、稲華屋の「鷹栖米」、鷹栖町農業振興公社の「オオカミの桃」、そして自ら丹精込めて育てた野菜。まさに町内の食材を「ぎゅっ」と一皿に凝縮したと言える、鷹栖町ならではのご当地グルメの名にふさわしい逸品です。

恒例となった「秋の大収穫祭」と同日、「第12回北海道カレーサミット2019 in 鷹栖町」が鷹栖地区住民センターで開催されることに。「当日は忙しくて店舗前の出店ができなくて残念ですが、カレーサミットの会場では200食の販売を目指します」と意気込んでいる八尾谷さん。ご当地の「食」を求める来場客が「ぎゅっ」と押し寄せることが期待されています。

- 第2条 お米は鷹栖町産米を使用する
- 第3条 使用する牛肉は、脂の美味しさ
で知られる地元産の肉用牛『鷹栖牛』
を使用する
- 第4条 使用するエゾ鹿肉は、臭味がな
く美味しいと評判の地元加工施設で
処理された『エゾ鹿肉』を使用する
- 第5条 ハンバーグの挽肉は、鷹栖牛と
エゾ鹿肉の協議会指定の配合とし、エ
ゾ鹿肉の角切肉を入れる
- 第6条 各店舗のこだわりトッピングを
つける
- 第7条 カレーの野菜は鷹栖町産・北海
道産にこだわり、各店自由とする
- 第8条 カレーは、各店舗のこだわ
りカレーとする
- 第9条 料金は税抜1200円以内で提
供する
- 第10条 オリジナルの紙ナプキンをつけ
る

ご当地カレーが大集合「北海道カレーサミット 2019」in 鷹栖

日時 9月7日(土)

数量限定
各店売切次第終了

道内9エリアから出店 (予定)

会場

鷹栖地区住民センター
(鷹栖町北1条3丁目2-5)

問合せ

鷹栖町観光協会
☎ 0166-87-2210 鷹栖町商工会内



士別

サフォークカレー



南富良野

南富良野エゾカツカレー



苦小牧

苦小牧ホッキカレー



▲毎年、会場には長蛇の列が

町内で「ぎゅうカレー」を味わえる3店舗はコチラ

価格/ 1,000円 (税込)

大 八 食 堂

☎ 0166-87-2034

鷹栖町北1条1丁目2-3

営 11:00 ~ 13:30

休 月曜・祝日

(11 ~ 3月は日曜・祝日)



や ま し た

☎ 0166-87-5557

鷹栖町北野西4条1丁目

出口ビル1階

営 11:00 ~ 21:00

休 不定休



ぎゅうカレーは土・日・祝日のみ

駒 鯨

☎ 0166-87-2037

鷹栖町北1条2丁目2-3

営 11:00 ~ 13:30

17:00 ~ 22:00

休 日曜

(ランチのみ5食限定)



ぎゅうカレーは月~金曜日のみ

探し求めた「理想の地」
すばらしい景色、人が魅力



菅野 智史さん
(町民歴7ヵ月 / 北斗地区)

「移住して最初のシーズンは、スキー場に30回行きましたよ」と笑う菅野さん。大のアウトドア好きで、夏はキャンプ、冬はスノーボードと、憧れの北海道に移住して1年目の生活を満喫しています。

妻・恵子さんと息子の真希くん、洗希くん^{まどき}の4人家族。20年ほど前から北海道には毎年のように旅行で訪れ、移住に対する本気度は年々高まっていったとのこと。移住相談会での鷹栖町との運命的な出会いを経て、恵子さんと息子さんらが先に「生活の基盤づくりのために」と平成30年4月に移住しました。

自宅の眼下に広がる田園風景と大雪山系を一望できるロケーション、子育て世帯の暮らしやすさを実感し、菅野さんは「理想どおりの生活ができて、毎日がワクワクしています」と言います。

平成30年12月の移住と同時に町の地域おこし協力隊に着任し、パレットヒルズの企画運営を担当。「鷹栖の魅力を発信し、町に恩返しをしたいと思っています」と意気込んでいます。

鷹栖の魅力を動画で紹介「鷹栖町公式 Youtube チャンネル」



まちの未来は町民が描く
「鷹栖の未来予想図編」



菅野智史さんが東京⇒鷹栖へ
「Home Sweet Home」
～菅野家 家族の風景



米農家・平林悠さんが移住を語る
「KEY OF LIFE」
～北海道から 鷹栖から



子どもの成長に寄り添う
鷹栖のあったか「子育て」
支援



「現町民」の活動と魅力に迫る
「ひと・くらしガイド」
ダイジェスト版



子どもからお年寄りまで
笑顔いっぱい
「笑顔になるなら鷹栖町」



鷹栖町に生まれた子どもたちへ、ありがたいの気持ちを込めて記念品を贈る「心のかけしプロジェクト」。平成30年度は、町長から25名の子どもたちへ、記念品が手渡されました。

丘の上の音楽会「ハレバレパレット」は、パレットヒルズの自然の魅力を活用したイベント。多くの来場者が、アーティストの歌声や、買い物ブースでのショッピングを楽しみました。



8月4日。毎年この日は、北野神社例大祭で、北野神社獅子舞の勇壮な演舞が披露されます。町の無形文化財である獅子舞を、これからも受け継いでいくために、ふるさとまちづくり応援寄附金が活用されています。

ふるさとサポーター限定プレゼント

「原崎農園の野菜せっけん4種セット」を5名の方へプレゼント。『豊かな自然の力を利用した土づくり』にこだわる原崎さんの4種の野菜（ジャガイモ・ニンジン・カボチャ・豆乳）を、それぞれのせっけんにブレンド。

敏感肌でも使えるような優しい洗浄力、洗い上がりのモチモチした保湿力を体感してみてください。



～鷹栖の情報発信中！～

町公式 facebook では、まちの新鮮な情報を発信しています。
ぜひ「いいね！」をお願いします♪

鷹栖町
ホームページ



facebookQR



鷹栖町
ふるさと
まちづくり
応援寄附

【平成30年度の寄附】

件数：6,198件

金額：86,087,000円

(H30.4～H31.3月末)